Liber mag. Raphaelis Caldoli

Gift
Dr. A. W. Bitting
Jan. 29, 1941

LIBRO DE ARTE COQVINARIA COMPOSTO PER LO EGREGIO MAESTRO MARTINO COQVO OLIM DEL REVERENDISS MONSIGNOR CAMORIENGO ET PATRIARCHA DE AQVILEIA.

PEr dare ad intender qual carne merita andare arrosto, & quale allesso: Carne grossa di boue, et de vacca uole esser alessa: Carne de vitello, Zio, e il parto dauana, e bono allesso, et la lonza arrosto, et le cosse in polpette: Carne de castrone tutta e bona allesso, saluo la spalla, ch' e bona arrosto et etiã dio la cossa: Carne de porco non e sana in nullo modo, pur la schina uole esser arrosto q̃n, e fresco con cepolle, et il resto poi salare, o come ti piace: Carne de capretto, e tutta bona allesso, et arrosto: ma la parte de drieto, e meglio arrosto: Similemente, e lagnello: Carne de capra e bona del mese de Jennaro con la agliata: De la carne del ceruo la parte de nanzi, e bona in brodo lardieri. Le lonze fe porono far arrosto, et le cosse son bone in pastello secco o in polpette: Similemente, e bona la carne del capriolo: Carne de porco saluatico uole esser in peperata, o in ciuero, o in brodo lardieri: Carne de lepore, e tutta

Boue.
Vacca.
Vitello.
Castrone.
Porco
capretto.
Agnello.
Capra.
Ceruo
Capriolo
Porco saluatico.
Lepore.